

**Combinato frigo-freezer**  
**Fridge-freezer**  
**Combiné frigo-congélateur**  
**Kombinierte Kühl-Gefrierschrank**

**NO-FROST**

**Uso e manutenzione**  
**Use and maintenance**  
**Emploi et manutention**  
**Gebrauch und Wartung**

---

Indice	Avvertenze	1
	Descrizione dell'apparecchio	2
	Le diverse funzioni e possibilità di impiego presenti sull'apparecchio	3
	Avvertenze e consigli	6
	Cosa non si deve fare	9
	Cosa si deve fare se l'apparecchio non funziona	10
	Guida alla sistemazione dei cibi nel reparto frigorifero	11
	Guida all'utilizzo dello scomparto congelatore: per carni e pesci	12
	Guida all'utilizzo dello scomparto congelatore per: frutta e verdura	14
	Manutenzione	16

Qualora questo apparecchio dovesse sostituire uno di vecchio tipo, si raccomanda di rendere inservibile l'eventuale serratura di quest'ultimo prima di rottamarlo. Eviterete così che i bambini, giocando, possano restare imprigionati nell'interno. L'installazione è a carico dell'acquirente. Il costruttore non risponde dei danni causati da errata installazione e declina ogni responsabilità se il collegamento di messa a terra non è realizzato secondo le indicazioni contenute nel presente libretto.

**Messa in funzione dell'apparecchio** Effettuare la pulizia interna dell'apparecchio mediante una soluzione di bicarbonato di sodio sciolto in acqua tiepida. Riempire di acqua la bacinella per la produzione del ghiaccio e disporla all'interno dello scomparto conservatore. All'interno dell'apparecchio è applicata una targhetta nella quale sono riportati fra l'altro il modello e la tensione di alimentazione. Prima di effettuare il collegamento alla rete di alimentazione assicurarsi che la tensione riportata sulla targhetta corrisponda a quella dell'impianto elettrico della vostra abitazione. Prima di collegare l'apparecchio alla presa di corrente è **consigliabile attendere almeno tre ore** in modo da consentire allo stesso un corretto funzionamento. Inserire la spina in una presa di corrente munita di un efficiente collegamento a terra. Se la presa di corrente alla quale va collegato l'apparecchio non corrisponde alla spina, sostituire quest'ultima con una spina adatta (almeno 10 A). **Evitate, in ogni caso, di impiegare adattatori o derivatori** che potrebbero causare surriscaldamenti o bruciature. Se la presa di corrente è priva di contatto di terra vi consigliamo di rivolgervi ad un elettricista specializzato.

# Descrizione dell'apparecchio

(Figura dell'ultima pagina di copertina)

- A** Termostato e luce interna
- B** Griglie estraibili
- C** Scatola carne/formaggi
- D** Convogliatore dell'acqua di sbrinamento con relativo scovolo
- E** Vetro coprивerduriere
- F** Cassetti frutta e verdura
- G** Quadro comandi
- H** Vano utilizzabile per il congelamento e la conservazione
- I** Vani per la conservazione
- L** Balconcini estraibili per bottiglie grandi
- M** Balconcini estraibili con ringhiera regolabile
- N** Balconcini estraibili con coperchio ruotante

**Questo apparecchio è conforme alle prescrizioni della Direttiva Comunitaria CEE 87/308 del 2.6.87 (recepita con D.M. del 13.4.89) sulla prevenzione dei radiodisturbi.**

# Le diverse funzioni e possibilità di impiego presenti sull'apparecchio

---

## **Il termostato frigo (Fig. 1)**

Regola automaticamente la temperatura all'interno del reparto frigorifero. Ruotando la manopola dalla posizione 1 alla posizione 5 è possibile ottenere temperature sempre più fredde.

---

---

## **La lampada verde (fig. 3-A)**

Quando è accesa indica che l'apparecchio è collegato alla rete di alimentazione.

---

---

## **L'interruttore di congelamento (fig. 3-B)**

Posizionato in "❄" indica che l'apparecchio sta effettuando il congelamento delle derrate fresche. Lo stesso interruttore posto nella posizione iniziale (opposta ad "❄") indica che l'apparecchio sta in normale funzionamento.

---

---

## **La lampada gialla (fig. 3-C)**

Accesa indica che l'interruttore di congelamento è in posizione "❄", mentre quando è spenta indica che lo stesso è nella posizione di normale funzionamento.

---

---

## **La lampada rossa (fig. 3D)**

Si accende quando la temperatura all'interno del congelatore è insufficiente per la conservazione delle derrate

---

---

## **Il termostato freezer (Fig. 3-E))**

Regola automaticamente la temperatura all'interno del reparto freezer. Ruotando la manopola dalla posizione 1 alla posizione 4 è possibile ottenere temperature sempre più fredde.

---

---

## **Messa in funzione**

Una volta collegato l'apparecchio alla rete, accertarsi che la lampada verde "A" sia accesa; posizionare poi l'interruttore di congelamento rapido "B" in "❄" (lampada gialla accesa) e il termostato frigo in posizione fra 2 e 3. Quando la lampada rossa "D" si sarà spenta, riportare l'interruttore di congelamento "B" nella posizione iniziale (lampada gialla spenta): a questo punto l'apparecchio è pronto per essere adoperato

---

# Le diverse funzioni e possibilità di impiego presenti sull'apparecchio

## Conservazione

I tempi massimi di conservazione dei cibi congelati sono riportati nelle seguenti tabelle: "Guida all'utilizzo dello scomparto congelatore per: carni, animali da cortile, pesci e crostacei" e "Guida all'utilizzo dello scomparto congelatore per: frutta, legumi e verdura".

Osservare sempre, scrupolosamente, le istruzioni riportate sulle confezioni dei cibi surgelati e in assenza di esse non conservare per più di 3 mesi dalla data d'acquisto.

All'acquisto dei prodotti surgelati occorre sincerarsi che gli stessi siano conservati a temperatura adeguata e che l'involucro sia intatto. Per mantenere inalterata la qualità del cibo surgelato è opportuno trasportarlo in appositi contenitori e riporlo al più presto sulle piastre refrigeranti dell'apparecchio.

Qualora una confezione presentasse tracce di umidità e anomali rigonfiamenti è probabile che sia stata precedentemente conservata a temperatura inadeguata e che il contenuto si sia nel contempo deteriorato.

## Avvertenze e consigli per l'uso dello scomparto freezer

Durante l'operazione di congelamento non introdurre altri quantitativi di cibi da congelare ed evitare frequenti aperture della porta.

Non introdurre nello scomparto freezer contenitori di liquidi in particolare quelli gasati; il liquido congelando potrebbe provocarne lo scoppio.

Evitare di toccare con le mani, specie se bagnate, le superfici raffreddanti; potreste provarvi scottature e ferite.

Non mangiare ghiaccioli appena tolti dal congelatore. In caso di mancanza di corrente il buon isolamento termico del vostro apparecchio permette la conservazione delle derrate per periodi di 15 ore senza subire alcuna alterazione, sempre che si abbia l'accortezza di non aprire la porta del freezer. Se l'interruzione di corrente si

prolunga per più di 15 ore, occorre consumare i cibi entro breve tempo o, se crudi, cucinarli **subito** e poi ricongelarli.

## Uso del reparto congelatore

Nel reparto congelatore non è necessario effettuare le operazioni di scongelamento poiché il sistema di raffreddamento con "aria fredda ventilata" non fa formare la brina o il ghiaccio sulle pareti. Inoltre, i cibi congelati non si ricoprono di brina, non si attaccano fra loro, non cambiano di aspetto e si riconoscono facilmente.

Per effettuare più celermente la produzioni dei cubetti di ghiaccio, o il congelamento di derrate fresche (fino a 3 - 4 Kg di peso) posizionare i cibi o la bacinella di ghiaccio all'interno del primo vano in alto. Premere il pulsante "B" di congelamento rapido che provocherà anche l'accensione della spia luminosa di colore giallo "C".

Introdurre, quindi, i cibi da congelare nel vano superiore avendo cura che questi non siano messi a contatto con eventuali derrate già congelate e stivate nello stesso vano.

**Non congelare mai in una sola volta un carico superiore a quello nominale riportato sulla targhetta caratteristiche.**

Una volta caricato il vano, portare il termostato freezer "E" in una posizione compresa tra 2 e 3. Dopo 24 ore, essendo terminato il congelamento, riportare l'interruttore di congelamento rapido "B" nella posizione iniziale (luce gialla "C" spenta). Questa operazione non va dimenticata se si vogliono evitare inutili sprechi di energia.



**Attenzione:** l'introduzione di notevoli quantitativi di cibi da congelare può riscaldare temporaneamente la temperatura all'interno dello scomparto freezer facendo accendere la lampada rossa. Tale situazione, **essendo transitoria**, non pregiudica la buona conservazione degli alimenti già stivati.

- **Per aumentare lo spazio** a disposizione e migliorare l'aspetto estetico, questo apparecchio ha la "parte raffreddante" posizionata all'interno della parete posteriore del reparto frigo. Tale parete, durante il funzionamento, si presenterà coperta di brina, oppure di goccioline di acqua a secondo se il compressore è in funzione o in pausa. Non preoccupatevi di questo! Il frigorifero sta lavorando in modo normale. Solo se lo strato di brina dovesse persistere (con uno spessore superiore a 5 mm) è il caso di eliminarla, ruotando indietro la manopola del termostato. Posizionare comunque la manopola come indicato sulla targhetta a fianco della scatola termostato.
- **E' sconsigliabile introdurre nel frigorifero** vivande ancora calde: conviene raffreddarle preventivamente a temperatura ambiente. Le vivande vanno disposte in modo da assicurare sufficiente circolazione di aria all'interno. Aver cura, nel disporre le derrate all'interno del reparto frigorifero, che nulla vada a contatto con la parete posteriore. Durante l'uso del frigorifero aprire la porta il meno possibile.
- **Il tempo di conservazione dei cibi surgelati** dipende oltre che dal numero di stelle con cui è contrassegnato l'apposito scomparto, dalla temperatura ambiente, dalla posizione del termostato, dalla frequenza dell'apertura della porta dello scomparto, dalla natura dei cibi, dal tempo di permanenza alla temperatura ambiente nel trasporto dal rivenditore al domicilio. In ogni caso attenersi scrupolosamente alle prescrizioni stampate sulla confezione, ed in particolare non superare il tempo massimo di conservazione ivi indicato.

- **Per impedire l'aumento di umidità** ed il conseguente aumento di brina, i liquidi non debbono essere introdotti nel reparto frigorifero in recipienti scoperti. La brina tende a concentrarsi nei punti più freddi dell'evaporatore con conseguente aumento, nel tempo, delle necessarie operazioni di sbrinamento.
- **Prima di chiedere l'intervento del Servizio Assistenza Tecnica** se il frigorifero è inattivo, verificare che la spina di alimentazione sia ben inserita nella presa e che il termostato non stia in posizione "●"; se il frigorifero è rumoroso controllare il livellamento e verificare che non vi sia qualche oggetto esterno a contatto con la parete posteriore; se il frigorifero ha una resa insufficiente controllare che l'interno non sia troppo stipato, che la porta sia chiusa ermeticamente e che il condensatore non sia pieno di polvere.
- All'interno del circuito frigorifero circola il gas refrigerante che può provocare un leggero rumore (gorgoglio) anche quando il compressore si è fermato. Non preoccupatevi, è normale.
- **Nei frigoriferi "No Frost"** c'è una ventola che muove l'aria fredda e la fa circolare all'interno dell'apparecchio, generando un leggero rumore che è del tutto normale in questo tipo di frigoriferi
- **Se notate presenza di acqua nella parte inferiore del frigorifero controllare che il foro di scarico dell'acqua di sbrinamento non sia otturato.** (fig. 2)

## Come ottimizzare temperature e consumi

Per ottenere i migliori risultati sotto il punto di vista delle temperature nel reparto frigo e quindi per ottimizzare i consumi di energia, attenersi alle indicazioni riportate sull'etichetta posizionata a fianco della scatola termostato.

COME OTTENERE LA TEMPERATURE ED I CONSUMI OTTIMALI HOW TO OBTAIN THE RIGHT TEMPERATURES AND SAVE ENERGY	
TEMPERATURA AMBIENTE ROOM TEMPERATURE	POSIZIONE TERMOSTATO THERMOSTAT POSITION
	
33 - 38°C	1 2
27 - 32°C	1 2 3
17 - 26°C	2 3 4
14 - 16°C	4 5
LA ZONA PIÙ FREDDA È SOPRA LA VERDURIERA THE COLDEST AREA IS DIRECTLY ABOVE THE CRISPER	

Sulla parte sinistra (sotto la casetta) sono riportate le varie temperature ambiente che si possono avere nel corso della varie stagioni dell'anno.

In corrispondenza di tali temperature ambiente posizionare la manopola termostato come indicato sulla parte destra (sotto la manopola termostato)

- Non effettuare alcuna operazione di pulizia o di manutenzione **senza aver preventivamente staccato l'apparecchio dalla rete di alimentazione** disinserendo la spina o l'interruttore generale dell'appartamento.
- Non lasciare mai aperte le porte ma ridurre al minimo indispensabile l'apertura. Limiterete la fuoriuscita del freddo e **risparmierete energia**.
- Non introdurre nell'apparecchio recipienti scoperti contenenti liquidi o vivande ancora calde. Raffreddare queste ultime preventivamente a temperatura ambiente; eviterete fenomeni di condensa e **risparmierete energia**.
- Non disponete le derrate, poste sui ripiani dello scomparto frigorifero, a contatto con la parete posteriore. Questo accorgimento eviterà che eventuali frammenti, rimanendo attaccati alla parete, possano defluire insieme all'acqua di sbrinamento e ostruire il foro di scarico

## Cosa si deve fare se l'apparecchio non funziona

Qualora il vostro apparecchio non funzionasse correttamente, prima di chiamare il Servizio di Assistenza Tecnica, effettuate le seguenti semplici verifiche: **risparmierete tempo e denaro.**

### Apparecchio non funzionante

Controllare che:

- non manchi corrente;
- l'interruttore generale dell'appartamento non sia disinserito;
- la spina sia efficiente e che sia correttamente inserita nella presa di corrente;
- la presa sia efficiente. Per verificarlo inserire in tale presa la spina di un altro apparecchio sicuramente funzionante;

### Lampada rossa accesa

Controllare che:

- sulle piastre refrigeranti del congelatore la brina non sia eccessiva.

### Acqua nella parte inferiore del frigorifero

Controllare che:

- il foro di scarico dell'acqua di sbrinamento non sia otturato;

### Lampade spia debolmente accese

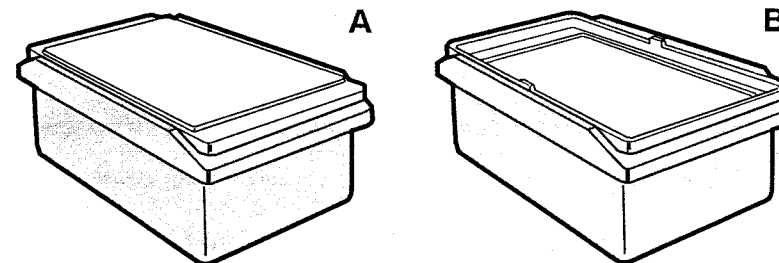
Controllate se:

- invertendo la spina nella presa di corrente, l'inconveniente sussiste ancora.

## Guida alla sistemazione dei cibi nel reparto frigorifero

Cibo	Tempo di conservazione	Disposizione nel frigo
Carne e pesce pulito (avvolgere in sacchetti o fogli di plastica)	2 o 3 giorni	Sul vetro posto sopra i cassetti frutta e verdura ( <b>zona più fredda del frigo</b> )
Frutta e verdura	1 settimana	Nei cassetti frutta e verdura
Uova	1 mese	Nell'apposito contenitore della controporta
Burro, margarine	1 settimana	Negli appositi contenitori della controporta
Cibi cotti (chiudere in recipienti ermetici ed introdurre dopo il raffreddamento).	3 o 4 giorni	Su qualsiasi ripiano
Bottiglie, latte, bibite, yogurt		Negli appositi balconcini della controporta

**N.B.:** patate, aglio e cipolle non necessitano di conservazione in frigorifero.



Per conservare la carne posizionare il coperchio come indicato in Fig. A  
Per conservare il formaggio capovolgere il coperchio e posizionando come indicato in Fig. B. In alcuni modelli tale accessorio non viene fornito.

# Guida all'utilizzo dello scomparto congelatore: per carni e pesci

Tipi	Confezionamento
Arrosto e bollito di manzo	avvolto in fogli di alluminio
Agnello	avvolto in fogli di alluminio
Arrosto di maiale	avvolto in fogli di alluminio
Arrosto e bollito di vitello	avvolto in fogli di alluminio
Bistecche e bracirole di maiale o vitello	ogni fetta avvolta in politene e quindi in foglio di alluminio in numero di 4 - 6
Fettine e cotolette di agnello o manzo	ogni fetta avvolta in politene e quindi in foglio di alluminio in numero di 4 - 6
Carne macinata	in confezioni di alluminio ricoperti con politene
Cuore e fegato	in sacchetti di politene
Salsicce	in fogli di politene o alluminio
Polli e tacchini	avvolti in fogli di alluminio
Anatre e oche	in fogli di alluminio
Anatre selvatiche fagiani, pernici	in fogli di alluminio
Conigli e lepri	in fogli di alluminio
Cervo, capriolo	in fogli di alluminio o politene
Pesci grossi	in fogli di alluminio o politene
Pesci piccoli	in buste di politene
Crostacei	in buste di politene
Molluschi	in contenitori di alluminio o plastica ricoperti con acqua e sale
Pesci cotti	in fogli di alluminio o politene
Pesci fritti	in sacchetti di politene

Frollatura (giorni)	Conservazione (mesi)	Scongelamento
2 - 3	9 - 10	non necessario
1 - 2	6	non necessario
1	6	non necessario
1	8	non necessario
	6	non necessario
	6	non necessario
freschissima	2	lentamente in frigorifero
	3	non necessario
	2	a seconda dell'uso
1 - 3	9	lentamente in frigorifero
1 - 4	6	lentamente in frigorifero
1 - 3	9	lentamente in frigorifero
3 - 4	6	lentamente in frigorifero
5 - 6	9	lentamente in frigorifero
	4 - 6	lentamente in frigorifero
	2 - 3	non necessario
	3 - 6	non necessario
	3	lentamente in frigorifero
	12	in acqua calda
	4 - 6	direttamente in padella



# Guida all'utilizzo dello scomparto congelatore per: frutta e verdura

Tipo	Preparazione	Scottatura
Mele e pere	sbucciare e tagliare a pezzetti	2'
Albicocche, pesche ciliege e prugne	snocciolare e pelare	1' - 2'
Fragole, more e mirtilli	pulire, lavare e lasciare asciugare	
Frutta cotta	tagliare, cuocere e passare	
Succhi di frutta	lavare, tagliare e schiacciare	
Cavolfiori	spezzettare e scottare in acqua e succo di limone	2'
Cavoli e cavolini	pulire e lavare (spezzettare)	1' - 2'
Piselli	sbucciare e lavare	2'
Fagiolini	Lavare e tagliare a pezzetti	3'
Carote, peperoni e rape	tagliare a fette, pelare, lavare	3' - 4'
Funghi e asparagi	lavare e tagliare	3' - 4'
Spinaci	Lavare e tagliuzzare	2'
Verdure varie per minestra	Lavare e tagliare a pezzetti	3'
<b>Cibi vari</b>		
Pane		
Torte		
Panna		
Burro		
Cibi cotti minestrone		
Uova		

Confezionamento	Conservazione (mesi)	Scongellamento
in contenitori, ricoperti di sciroppo	12	lentamente in frigorifero
in contenitori, ricoperti di sciroppo	12	lentamente in frigorifero
in contenitori, ricoperti di zucchero	10 - 12	lentamente in frigorifero
in contenitori, aggiungere 10% di zucchero	12	lentamente in frigorifero
in contenitori, zucchero a piacere	10 - 12	lentamente in frigorifero
in sacchetti di politene	12	non necessario
in sacchetti di politene	10 - 12	a temperatura ambiente
in sacchetti di politene	12	non necessario
in sacchetti di politene	10 - 12	non necessario
in sacchetti di politene	12	non necessario
in sacchetti o contenitori	6	a temperatura ambiente
in sacchetti di politene	12	a temperatura ambiente
in sacchetti in piccole porzioni	6 - 7	a temperatura ambiente
<b>Confezionamento</b>	<b>Conservazione (mesi)</b>	<b>Scongellamento</b>
in sacchetti di politene	4	a temperatura ambiente e nel forno
in fogli di politene	6	a temperatura ambiente e cuocere a 100/200°C
in contenitori di plastica	6	a temperatura ambiente o nel frigorifero
nel suo incarto originale avvolto in alluminio	6	in frigorifero
suddiviso in contenitori di plastica o di vetro	3 - 6	a temperatura ambiente o in acqua calda
congelare senza guscio in piccoli contenitori	10	a temperatura ambiente o nel frigorifero

---

## Pulizia

**Prima di procedere a qualsiasi operazione di pulizia staccare l'apparecchio dalla rete di alimentazione** (disinserendo la spina o l'interruttore generale dell'appartamento).

La pulizia del frigo va effettuata periodicamente impiegando bicarbonato di sodio sciolto in acqua tiepida. Evitare in ogni caso l'uso di prodotti abrasivi, detergenti o saponi; dopo il lavaggio risciacquare con acqua pulita ed asciugare con cura. Terminata l'operazione di pulizia riattaccare la spina dell'apparecchio con le mani ben asciutte.

---

## Sostituzione lampada

Per sostituire la lampada di illuminazione dello scomparto frigorifero **staccare l'apparecchio dalla rete di alimentazione** e cambiare la lampada avariata con un'altra di potenza non superiore a 15W (fig. 4).

---

## Inattività dell'apparecchio

Nel caso in cui l'apparecchio non venga utilizzato per lunghi periodi (ad esempio durante le vacanze estive) disinserire l'apparecchio dalla rete di alimentazione e lasciare le porte aperte per evitare la formazione di muffe e cattivi odori, dopo aver provveduto a sbrinarlo e a pulirlo.

